



Glass Bowl Convection Oven

INSTRUCTION MANUAL
MODEL: EWGC12W3

PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing an Ewave™ product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: www.mcappliance.com/registerewave. The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding a safety notification or product update.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing when warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing an Ewave™ product.



CONTENTS



IMPORTANT SAFEGUARDS

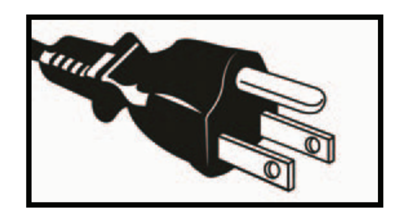
⚠ WARNING

Read and understand all safety precautions. Failure to follow all instructions described in this manual may result in electric shock, fire and/or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the user that common sense and caution are attributes which cannot be built into the appliance, but must be supplied by the user.

Electric Power

If an electrical circuit is overloaded with other appliances, the glass bowl convection oven may not operate properly. The convection oven should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

3-Prong Plug



This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, the grounding plug reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for electric current. This appliance is equipped with a power cord that has a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an electrical outlet that is properly installed and grounded. This appliance requires a standard 120 Volt, 60 Hz electrical outlet with a 3-prong ground receptacle. Improper use of the grounding plug and/or outlet can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood.

⚠ CAUTION

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance. DO NOT alter the plug of the appliance or any extension cord used with this appliance. Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.



SAFETY INSTRUCTIONS

When using your convection oven, basic safety precautions should be observed, including the following:

1. **Read all instructions before using the convection oven.**
2. Household use only. DO NOT use outdoors.
3. DO NOT use this appliance for purposes other than its intended use.
4. Keep the unit out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children or incapacitated persons.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used near children, incapacitated persons or pets.
6. DO NOT leave the product unattended while it is in use. Unplug the unit from the electrical outlet when not in use.
7. DO NOT move the appliance by pulling the cord. DO NOT put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord may fray and break.
8. To protect against electric shock, DO NOT immerse the cord, plug or any portion of the lid or motor housing in water or any other liquid.
9. Only operate the convection oven on a dry, level, stable and heat resistant surface.
10. Always place the top unit or lid onto the bowl before plugging in the power cord and switching on. The timer must be engaged for the unit to function.
11. DO NOT turn the convection oven on unless the appliance is properly assembled.
12. To disconnect, ensure the convection oven has been turned off (timer in the ‘Off’ position), then remove the plug from the wall outlet.
13. Leave 6 to 8 inches of open space all around the exterior of the appliance during use.
14. DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
15. DO NOT place the convection oven on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Before using for the first time, ensure that the voltage of the unit corresponds to the voltage in your home.



17. DO NOT share the electrical outlet with other appliances.
18. Extreme caution must be exercised when using any container inside the glass bowl.
19. DO NOT place any of the following materials in the convection oven: paper, cardboard, plastic and the like.
20. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electric shock.
21. DO NOT use a cracked glass bowl container or a glass bowl container that has loose or weakened handles.
22. DO NOT use this appliance as a fryer. DO NOT attempt to fill with oil or attempt to deep fry. Such actions may cause fire and injury.
23. DO NOT move or lift the convection oven while the power cord is still connected to the wall outlet.
24. DO NOT plug or unplug the product into or out from any electrical outlet with wet hands.
25. DO NOT cover the appliance while in use. DO NOT place the appliance near flammable materials such as curtains, draperies, or walls while in operation.
26. DO NOT operate the appliance if it has a damaged or cut power cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions or if it has been dropped or damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this product yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
27. Never use attachments not recommended or sold by the manufacturer as they may constitute a danger to the user and may damage the convection oven.
28. DO NOT touch hot surfaces of the appliance. Always use the tongs provided or oven mitts when removing hot containers.
29. Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and cool before assembling, disassembling, relocating or cleaning.
30. Extreme caution must be taken when moving the convection oven containing hot liquids or foods.
31. DO NOT use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads to clean any part of the convection oven as they will damage the surface.



32. This appliance should not be operated through an external timer or remote control.

33. The glass bowl is exclusively designed for use with the convection oven. It must never be used on a range top.

34. DO NOT set the hot glass bowl on a cold surface.

35. Before removing the lid:
    a. Turn off the timer.
    b. Disconnect the power cord.
    c. Lift the lid by the safety handle.

36. DO NOT place the hot underside of the lid directly onto laminated, wood, paper, plastic or other flammable surfaces. Place the lid on heat resistant surfaces only.

37. DO NOT store any materials other than the manufacturer's recommended materials in the convection oven when not in use.

38. Allow unit to completely cool and store in a cool, dry place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY



PARTS AND FEATURES

Unit

Timer Control Knob

Handle with Safety Switch

Lid / Motor Housing

Temperature Control Knob

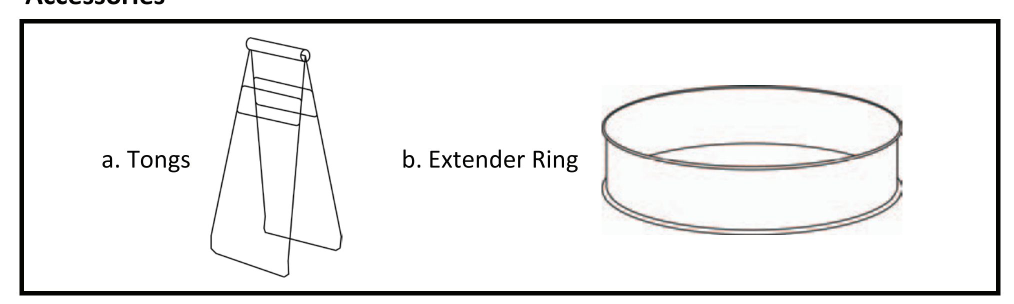
Glass Bowl

Base with Handles

Low Rack

High Rack

Accessories

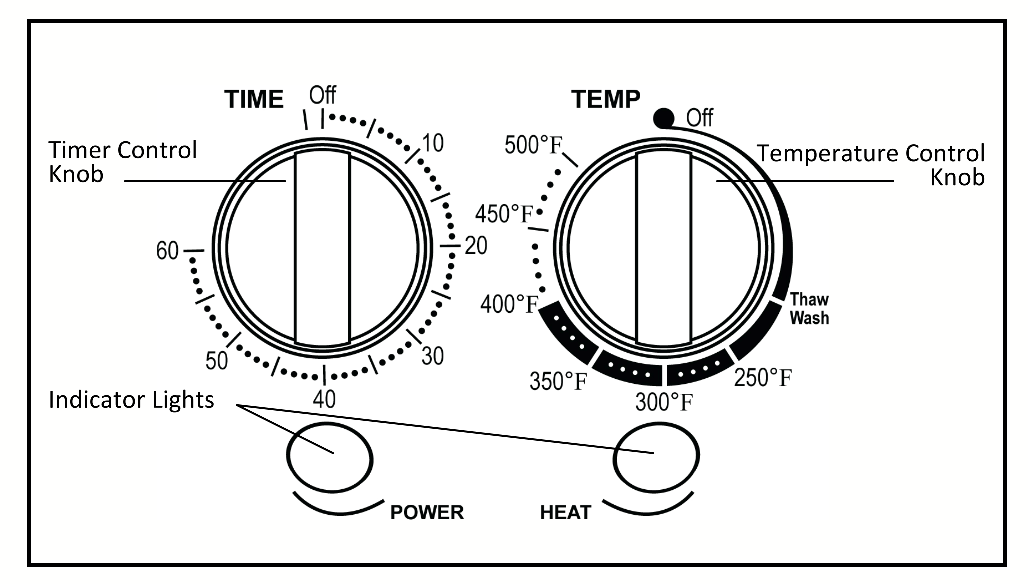


a. Tongs: Use the tongs to lift the rack (with food) out of the bowl. The tongs can also be used to place food into the base of the unit.

b. Extender Ring: The extender ring increases the capacity of the convection oven to 4.5 gallons in order to cook larger foods. To use the convection oven with the extender ring, place the flat part of the extender ring over the glass bowl's lip. The extender ring has its own lip that will create a perfect seal with the unit's lid.



Control Panel



- Temperature Control Knob: Turn the knob clockwise to choose the desired temperature from 250˚F - 500˚F.
- Timer Control Knob: Turn the knob clockwise to choose the desired cook time. The timer must be engaged for the unit to function. The timer has a reminder bell which sounds when the cook time has elapsed.
- Indicator Lights: The orange indicator light indicates that the unit is operating (timer is engaged). The green indicator light indicates that the temperature has been set.
- Thaw/Wash: Although you can cook almost any food from frozen using the convection oven, you have the option to thaw frozen foods. The wash function is used to remove stuck-on food particles from the bottom and/or sides of the glass bowl interior. The thaw/wash function operates at approximately 100˚F - 150˚F.

Specifications

- Voltage Rating: 120V, 60Hz
- Power Rating: 1300W
- Capacity: 3 Gallons (4.5 Gallon Capacity with the Extender Ring in Use)
- Product Dimensions: 16.1” x 12.8” x 12.6” (W x H x D)
- Net Weight: 12.3 Lbs.
- Timer: 0-60 Minutes

NOTE: Due to continuing product development, design and specifications are subject to change without notice.



OPERATION

1. Read all instructions.

2. Carefully unpack the convection oven and remove all packaging materials.

3. Only operate the convection oven on a dry, level, stable and heat resistant surface.

4. To remove any dust that may have accumulated on the removable parts during packaging, clean the surfaces with a warm, damp cloth and remove any stickers (except for any warning/caution stickers). Dry thoroughly.

5. Wash the glass bowl in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

6. The convection oven is to be stored and used under the following conditions:
    a. Surrounding temperature cannot be lower than 40°F.
    b. Relative humidity must not be higher than 80%.
    c. Aggressive impurities in the air are not acceptable.

7. Cover the glass bowl with the lid and ensure it is sealed correctly.

8. Insert the power cord firmly into the wall outlet.

9. Fold the handle until it snaps into place. The heating element and fan will only activate if the handle is folded completely down. As a safety feature, the convection oven will switch off when the handle is lifted up. To turn the unit back on, swing the handle all the way down until it snaps into place.

10. Preheat the convection oven for 3 minutes before the initial use. This will burn off any excess manufacturing or packaging oils. Note that the timer must be engaged for the unit to function.

11. Place the high and/or low rack in the bowl and place food in the center of the rack(s) for the best air circulation. Always allow a 1 centimeter gap between the food and the bowl. Also, allow a 1 centimeter gap between items on the same rack.

12. Set the timer using the Glass Bowl Convection Oven Cooking Guide (pg. 15) as a point of reference. Use the temperature control knob to set the desired cooking temperature. The orange and green indicator lights will turn on to indicate that cooking has started.

13. The timer will switch 'Off' after the preset time period has passed and a bell will sound momentarily to alert you that the cooking time is over.

14. After food is cooked, it can be kept hot by turning the temperature down to 300°F.



NOTE:

- All recommended cooking times are approximate. Times may vary depending on the type of cooking, temperature selected and your individual preferences. Always ensure food is fully cooked inside before serving. When cooking meats, always check the internal temperatures with a meat thermometer.
- Although you can cook almost any food from frozen, you have the option to thaw frozen foods.

Thawing Food

The convection oven will thaw most foods. Place the food onto one of the wire racks and set the temperature control knob to THAW/WASH. Allow approximately 40 minutes of cooking time per 2.2 lbs. Large items like meat joints should be turned at least once during the thawing process. Any liquids or juices from thawed foods should be thoroughly cleaned from the bowl before cooking.

Frozen Food

Large items like meat joints or poultry cannot be cooked from frozen and must be thawed thoroughly first. However, some foods cook best from frozen. Simply follow the cooking instructions on the packaging as a guideline. It is often the case that cooking time is shorter in the convection oven as it is more efficient than a conventional oven.

Toasting

You can toast almost anything in the convection oven: bread, bagels, pizza, crumpets, and more. For best results, use the high rack and set the temperature to 430°F - 445°F, depending on your preference. It is unlikely that the item you are toasting will need to be turned over halfway through cooking. The hot air circulation will usually toast both sides at once.

Grilling

As with toasting, items to be grilled should be placed on the high rack. The temperature should be set between 430°F - 460°F. When deciding the best temperature setting to use, consider the thickness of the food. A 3 centimeter thick steak will require a lower temperature and longer cooking time than a 1 centimeter thick steak. Also, remember frozen food like burgers need a longer cooking time. You may wish to turn the food halfway through the grilling process to ensure even coloring. Do not cover the food while cooking.



Baking and Steaming

The temperature for cooking uncovered dishes is usually 70°F - 100°F lower than in a traditional oven. No preheating is necessary in the convection oven before baking. Ordinarily, the center of the cake batter will be moist, while the sections closest to the rim of the baking pan will be finished first. For this reason, a bunt cake pan or tube pan is better to use than the larger layered cake pans.

Broiling

For broiling with a convection oven, the temperature should be set between 430°F – 480°F. Do not cover the food while cooking. Use the high rack to bring food closer to the heat source for additional crispness and browning of food. Add hickory liquid smoke or mesquite to achieve a smoky flavor. Any seasonings should be applied to the surface of the meat. If the fish or meat is lean, spray the rack with non-stick vegetable oil or brush with cooking oil prior to arranging the fish or meat on the rack to avoid food sticking to the rack. For browner or more seared surfaces, broil on both sides as with thick steaks. For thinner pieces, turning is not necessary.

Roasting

If desired, line the bottom of the bowl with aluminum foil (leaving an inch border around the rim) to catch any drippings. To let hot air circulate freely, use the low rack. The propelled hot air cooks meat evenly and seals in the juice. Turning and basting is not necessary. A meat thermometer is recommended however without one, go by the time in the table provided in this manual or follow the chart given for conventional or regular ovens and subtract 75°F.

Roast Whole Chicken

Rinse the chicken thoroughly and add desired seasonings. Spices such as garlic, black pepper and salt are suggested. Before roasting, allow seasonings to penetrate for a few hours. The base of the bowl can be lined with aluminum foil to catch any drippings. Roast for approximately 30 minutes per 2.2 lbs. at 400°F.

Whole Roasts

With the fatty portion facing upward, place meat directly on the low rack and season to taste. The temperature for roasting is usually 75°F less than regular or conventional roasting. Cooking time depends on the type and size of the roast. Using a meat thermometer is recommended.



Cakes

When selecting an appropriate cake tin to use, ensure that it will fit comfortably in the bowl. Always place the cake tin on the low rack and never directly onto the bottom of the bowl. When using recipes from elsewhere, deduct 50°F from the recommended cooking temperature. Cooking time depends entirely upon the size of the cake you are making but it is easy to monitor its progress with the see-through glass bowl.

Biscuits and Pastries

You may use your personal frying pan however ensure that is it safe to use in a convection oven like this. Lightly grease the pan and place it on the low rack. The best temperature for biscuits and pastries is between 430°F - 445°F. Cooking times vary but are generally 12 – 15 minutes for biscuits.

Pies

Place precooked (unfrozen) pies on the high rack and cook for approximately 8 – 12 minutes at 430°F. Frozen or uncooked pies use the same position and temperature but require a longer cooking time (20 – 25 minutes). Cooking time may vary depending on the size and content of the pie.

Eggs

Hard or soft-boiled eggs are simple to cook in the convection oven. For starters, there is no boiling involved. Place up to 6 eggs into the pan and place the pan on the high rack. Set the temperature to 400°F and set the timer to approximately 5 – 6 minutes for soft-boiled eggs or 10 minutes for hard-boiled. Always use the tongs to carefully remove the eggs after cooking.

Bread Rolls

To reheat fresh bread rolls, wrap each roll in foil, place on the low rack and heat at 400°F for 5 – 7 minutes. If the rolls are a few days old, they can be refreshed by brushing them with a little milk, placing them on the high rack and heating for 6 – 9 minutes at 350°F.

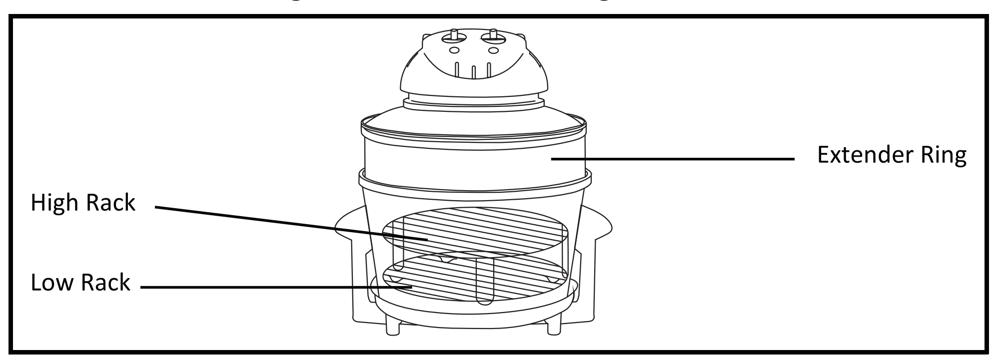


Cooking with the Extender Ring

If you need to cook something of a larger size such as a whole chicken, turkey, stuffed turkey etc., you can place the extender ring on top of the bowl. The extender ring increases the size of the bowl, giving you the extra capacity you need for cooking.

NOTE: Ensure the extender ring is properly assembled before use.

Unit with Low Rack, High Rack and Extender Ring



Convection Cooking

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan. In many cases, convection cooking provides significantly faster cooking versus conventional radiant ovens. The fan gently circulates air to every part of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces an even temperature all around the food, thereby cooking food more evenly versus conventional ovens that create hot and cold spots.



Glass Bowl Convection Oven Cooking Guide

NOTE:

- All recommended cooking times are approximate. Times may vary depending on the type of cooking, temperature selected and your individual preferences. Always ensure food is fully cooked inside before serving. When cooking meats, always check the internal temperatures with a meat thermometer.
- Although you can cook almost any food from frozen using the convection oven, the THAW/WASH function allows you to thaw frozen foods.

Meat	Amount	Approximate Time (in minutes)	Temperature
Beef, Boneless, Whole Roast	2.2 – 3.3 lbs.	Rare: 15 - 20 Medium: 20 - 25 Well Done: 25 – 30	400°F
Beef, Rib Roast, Rump or Chuck	2.2 – 3.3 lbs.	Rare: 15 - 20 Medium: 20 - 25 Well Done: 25 – 30	400°F
Ham with Bone and Fully Cooked	2.2 – 3.3 lbs.	Medium: 12 - 15	400°F
Pork, Loin (Boneless)	2.2 – 3.3 lbs.	Well Done: 20 – 25	400°F
Loin with Bone	2.2 – 3.3 lbs.	Well Done: 25 - 30	400°F

Various Foods	Amount	Approximate Time (in minutes)	Temperature
Whole Chicken	5.0 lbs.	70 – 75	400°F
Drumsticks	8 Pieces	15	400°F
Fish	10 Pieces	7 - 8	480°F
Clams	1.1 lbs.	5 – 7	400°F
Shrimp	1.1 lbs.	5	480°F
Corn	4 Pieces	10	480°F
Potato	1.1 lbs.	25	480°F



Baking	Approximate Time (in minutes)	Temperature
Brownies	18 – 20	300°F
Buns	10 – 12	400°F
Cakes (Layer)	18 – 20	300°F
Cakes (Loaf)	30 – 35	300°F
Cornbread	18 – 20	350°F
Cookies (Drop)	8 – 10	325°F
Cookies (Rolled)	10 – 12	325°F
Muffins	12 – 15	350°F
Pies / Pastries / Pie Crust	8 – 10	400°F
With Filling (No Top Crust)	25 – 30	325°F
With Filling (Two Crusts)	35 – 40	350°F
Bread, Rolls	12 – 15	350°F
Loaf	25 – 30	325°F

NOTE: The process of cooking and the cooking time may vary depending on depth and size of the mixture or preparing dish.



CARE AND MAINTENANCE

CAUTION

NOTE:

- Always unplug the convection oven from the electrical outlet and allow the parts to cool completely before storing the unit or disassembling it for cleaning. Never immerse the unit in water or any other liquid.
- DO NOT use abrasive cleaners, still wool or scouring pads to clean any part of the convection oven as they will damage the surface.
- DO NOT wash any parts or accessories of the convection oven in the dishwasher.

1. Clean the product after each use. Wash the glass bowl in warm, soapy water and dry thoroughly. Clean the exterior of the base by wiping with a soft, damp cloth.
2. If any food particles seem to be stuck to the bottom and/or sides of the glass bowl interior, you can use the THAW/WASH function. Fill the convection oven with soapy water and ensure the contents will not come into contact with the heating element. Set the temperature control knob to the THAW/WASH setting for approximately 10 minutes and once the time elapses, carefully open the lid and wait for the glass bowl to cool down before emptying the liquid inside.
3. Wash the glass bowl again in clean, warm water to remove the soap residue and food remnants. Dry thoroughly.
4. To clean the lid/motor housing, wipe both with a soft, damp cloth. Use mild detergent if necessary.
5. Any accessories may be washed in warm, soapy water.
6. Store the convection oven in a cool, dry place.



LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Glass Bowl Convection Oven to be free from defects in material and workmanship and agrees to remedy any such defect or to furnish a new part(s) (at the company's option) for any part(s) of the unit that has failed during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year after the date of purchase. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

This warranty covers appliances in use within the contiguous United States, Alaska, Hawaii, and Puerto Rico. The warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation
- Damages due to misuse or abuse
- Content losses due to failure of the unit
- Repairs performed by unauthorized service agents
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship, such as instruction on proper use of the product or improper installation
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers
- Failure of this product if used for other than its intended purpose
- Disposal costs of failed units not returned to our factory
- Any delivery or installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions
- Refunds for non-repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt
- This warranty is non-transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s)

LIMITATIONS OF REMEDIES AND EXCLUSIONS

Product repair in accordance with the terms herein, is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts	Labor	Type of Service
EWGC12W3	One Year	One Year	Carry In

For Service or Assistance, please call **888-775-0202**. Or visit us on the web at **www.mcappliance.com** to request warranty service or order parts.





Distributed by CNA International, Inc. doing business as MC Appliance Corporation.
Wood Dale, Illinois U.S.A.
U.S. 1-888-775-0202

ewave™



Horno de convección con bol de vidrio

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO: EWGC12W3

REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar el producto Ewave™. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar la forma de registración en nuestra pagina web: www.mcappliance.com/registerewave. Los beneficios de registrar su producto incluyen lo siguiente:

1. Al registrar su producto nos permite contactarle para notificarle de un cambio de seguridad o actualización del producto.
2. Si llegara a necesitar servicio bajo garantía, registrando su producto nos permite ser más eficiente en procesar el servicio.
3. En el evento que usted tenga una perdida que esta cubierto por un seguro, registrando su producto puede servir como prueba de su compra.

Una vez más gracias por comprar un producto marca Ewave™.



ÍNDICE



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

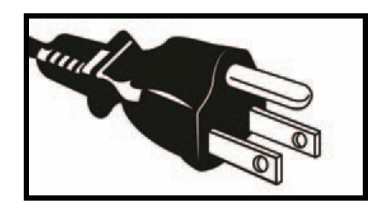
⚠ ADVERTENCIA

Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad. No seguir las instrucciones descritas en el presente manual para el usuario puede producir una descarga eléctrica, incendios y/o lesiones personales graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones descritas en el presente manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que pueden ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y el cuidado son atributos que no pueden incluirse en el electrodoméstico, sino que debe suministrarlos el usuario.

Potencia eléctrica

Si se sobrecarga un circuito eléctrico con otros electrodomésticos, es posible que el horno de convección no funcione correctamente. El horno de convección debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

Clavija de 3 puntas



Este equipo debe de estar conectado a tierra; ya que en caso de un corto circuito, el cable a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar una trayectoria de escape a la corriente eléctrica. Por lo tanto este aparato está equipado con una clavija polarizada que contiene una terminal para la conexión a tierra, la cual debe de conectarse a un contacto que esté propiamente instalado y conectado a tierra. Este electrodoméstico requiere una salida eléctrica estándar de 120 voltios y 60 Hz con un receptáculo a tierra de 3 clavijas. El uso indebido del enchufe y/o la salida de puesta a tierra puede causar riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende totalmente las instrucciones de puesta a tierra.

⚠ PRECAUCIÓN

Se suministra un cable de suministro eléctrico corto a fin de reducir el riesgo de lesiones personales por enredarse o tropezar con un cable más largo. Si necesita usar un cable de extensión, utilice únicamente uno de 3 cables que tenga un enchufe de puesta a tierra de 3 hojas, y un receptáculo de 3 ranuras en el que quepa el enchufe del electrodoméstico. La clasificación marcada en el cable de extensión debe ser mayor o igual a la clasificación eléctrica del electrodoméstico. No modifique el enchufe del aparato o de cualquier alargue que utilice con este aparato. El cordón debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde puedan jalarlo o tropezarse con él accidentalmente.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice su horno de convección, deben tomarse las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de convección.**
2. Únicamente para uso doméstico. NO usar al aire libre.
3. NO use este electrodoméstico para fines distintos del uso previsto.
4. Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños y las mascotas. Este producto no está previsto para su uso por parte de niños o personas discapacitadas.
5. Se requiere supervisión atenta cuando se utilice el electrodoméstico cerca de niños, personas discapacitadas o mascotas.
6. NO dejar el producto sin supervisión cuando esté en uso. Desenchufar el producto de la red eléctrica cuando no esté en uso.
7. NO mover el electrodoméstico jalando del cable. No poner peso sobre el cable de la corriente donde se conecta con el producto ya que el cable puede deshilacharse y romperse.
8. Para protegerse de descargas eléctricas, NO sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del la tapa o la carcasa del motor en agua u otro líquido.
9. Opere el horno de convección solo en superficies secas y resistente al calor y niveladas.
10. Colocar siempre la parte superior de la unidad o la tapa sobre el bol antes de conectar a la red eléctrica y poner en funcionamiento. El temporizador debe estar activado para que la unidad pueda funcionar.
11. NO poner en funcionamiento el aparato antes de armar correctamente.
12. Para desconectar de la energía, gire la perilla del minutero hasta la posición apagado (‘Off’); luego, quite el enchufe del tomacorriente
13. Dejar de 6 a 8 pulgadas de espacio alrededor de la parte externa del aparato mientras esté en uso.
14. NO dejar el cable colgando sobre el borde de la mesa o mesada, o en contacto con las superficies calientes.
15. NO coloque el horno de convección este sobre un quemador eléctrico o de gas que esté caliente, ni cerca de estos; tampoco apoye sobre un horno que esté caliente.



16. Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de que el voltaje de la unidad corresponda con el voltaje de su hogar.

17. NO comparta el toma eléctrico con otros electrodomésticos.

18. Se debe tener un cuidado extremo al usar cualquier recipiente interior en el recipiente de vidrio.

19. NO coloque ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico y similares en el horno de convección.

20. NO introducir trozos de alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal ya que pueden provocar incendios o golpes de corriente.

21. NO usar un recipiente de vidrio rajado o un recipiente de vidrio que tenga un asa floja o debilitada.

22. NO usar este electrodoméstico como freidora. No llenar con aceite ni usar para freír. Estas acciones pueden provocar un incendio y causar lesiones.

23. NO mover ni levantar el artefacto mientras el cable de alimentación esté aún conectado al tomacorriente de la pared.

24. NO enchufar ni desenchufar del tomacorriente con las manos húmedas.

25. NO cubrir el aparato mientras esté en uso. No colocar el artefacto cerca o en contacto con material inflamable como cortinas, tapizados o paredes mientras esté en funcionamiento.

26. NO opere el electrodoméstico si tiene el cable de alimentación o el enchufe cortado o dañado, si hay cables expuestos, si funciona mal o si se ha caído y está dañado de alguna forma. NO intente examinar ni reparar este producto usted mismo. Solo personal técnico calificado debe realizar el servicio técnico. Comuníquese con el servicio técnico autorizado más cercano para realizar un examen, reparación o ajuste.

27. NO use accesorios que no sean recomendados o vendidos por el fabricante ya que pueden causar daños al usuario y pueden dañar el horno de convección.

28. NO tocar las superficies calientes. Utilice siempre las pinzas proporcionadas o guantes de cocina cuando retire recipientes calientes.

29. Asegurarse siempre de que el producto no esté enchufado en el toma corriente y esté frío antes de armar, desarmar, cambiar de lugar o limpiar.

30. Deben extremarse las medidas de precaución cuando se traslade el artefacto con líquidos o alimentos calientes en el interior.



31. NO limpie el horno de convección con limpiadores abrasivos, esponjas de acero u otros materiales abrasivos, porque pueden dañar el acabado de el horno de convección.

32. Este aparato no debe ser operado a través de un temporizador externo o un control remoto.

33. El recipiente de vidrio está diseñado para uso exclusivo en este artefacto. No debe utilizarse sobre la hornalla.

34. NO colocar el recipiente caliente de vidrio sobre una superficie fría.

35. Antes de retirar la tapa:
    a. Apagar el temporizador.
    b. Desconectar el cable de alimentación.
    c. Levantar la tapa superior tomando del asa.

36. NO colocar la parte inferior caliente de la tapa sobre superficies laminadas de madera, papel, plástico u otros materiales inflamables. Apoye la tapa sólo sobre superficies resistentes al fuego.

37. Cuando no esté en uso, NO almacene ningún material que no sea un material recomendado por el fabricante en el horno de convección.

38. Dejar enfriar completamente la unidad y guardar en un lugar seco y fresco.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA UTILIZAR EN EL HOGAR ÚNICAMENTE



PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Unidad

Perilla de control de temporizador

La tapa y la carcasa del motor

Base con asas

Asa con llave de seguridad

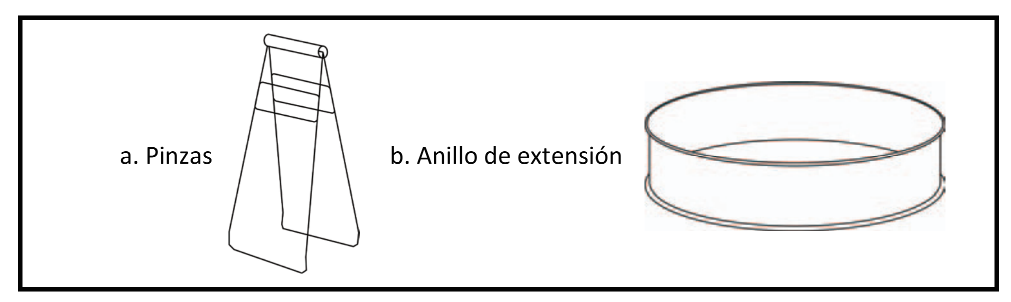
Perilla de control de temperatura

Recipiente de vidrio

Rejilla inferior

Rejilla superior

Accesorios

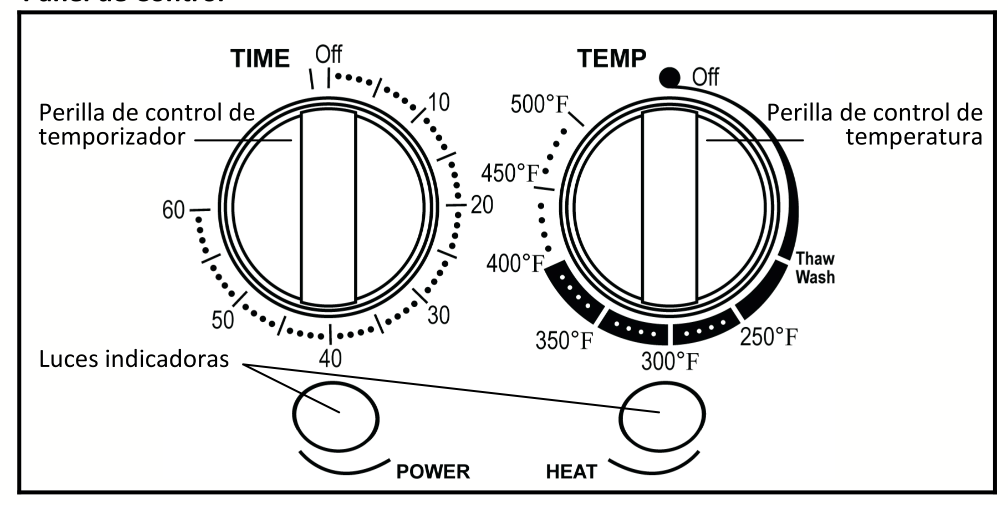


a. Pinzas: Usar las pinzas para sacar la rejilla (con los alimentos) del bol. El pinzas también se puede utilizar para colocar alimentos en la base de la unidad.

b. Anillo de extensión: El anillo de extensión aumenta la capacidad a 4,5 galones para poder cocer alimentos más grandes. Para usar el anillo de extensión, coloque la parte plana del anillo de extensión sobre el labio del tazón de vidrio. El anillo de extensión tiene su propio labio que va a crear un sellado perfecto con la tapa de la unidad.



Panel de Control



- Perilla de control de temperatura: Gire la perilla hacia la derecha para seleccionar la temperatura deseada entre 250˚F - 500˚F (121˚C y 260˚C).
- Perilla de control de temporizador: Gire la perilla hacia la derecha para seleccionar ha el tiempo de cocción deseada. El temporizador debe estar activado para que la unidad pueda funcionar. El temporizador tiene un timbre recordatorio que suena cuando ha transcurrido el tiempo de cocción.
- Luces indicadoras: La luz indicadora naranja indica que la unidad está en funcionamiento (el temporizador está activado). La luz indicadora verde indica que se ha fijado la temperatura.
- Descongelar/Lavar: Aunque se puede cocinar casi cualquier alimento que esté congelado, usted tiene la opción de descongelar los alimentos congelados. La función de prelavado se utiliza para eliminar alimentos pegados de la parte inferior y/o de los lados del interior del tazón de vidrio. Descongelar/lavar opera en aproximadamente 100˚F - 150˚F (38˚C y 65˚C).

Especificaciones

- Capacidad de voltaje: 120V, 60Hz
- Capacidad de potencia: 1300W
- Capacidad: 3 galones (4.5 galones capacidad con el anillo de extensión)
- Dimensiones del producto: 16.1” x 12.8” x 12.6” (An x Al x P)
- Peso neto: 12.3 Lb.
- Temporizador: 0 - 60 minutos

NOTA: Debido al desarrollo continuo de productos, el diseño y las especificaciones pueden estar sujetos a cambio sin previo aviso.



OPERACIÓN

1. Lea todas las instrucciones.
2. Desembalar con cuidado el horno de convección y retirar todos los materiales de embalaje.
3. Opere el horno de convección solo en superficies secas y resistente al calor y niveladas.
4. Para retirar el polvo acumulado en las partes removibles durante el proceso de embalaje, limpiar la superficie con un paño húmedo y retirar las etiquetas (salvo las etiquetas de advertencia o precaución). Secar cuidadosamente.
5. Lavar el recipiente de vidrio con agua jabonosa tibia. Enjuagar y secar cuidadosamente.
6. El horno de convección es para ser almacenado y utilizado bajo las condiciones siguientes:
    a. La temperatura ambiente no puede ser menor de 40°F (4°C).
    b. La humedad relativa no debe ser mayor de 80%.
    c. Impurezas agresivas en el aire no son aceptables.
7. Cúbrase del del tazón con la tapa de vidrio y asegúrese de que esté sellado correctamente.
8. Conecte el cable de energía a un tomacorriente de pared apropiado.
9. Plegar el asa hasta que quede fija en su lugar. La resistencia y el ventilador sólo se activarán si el asa está completamente plegada. Por seguridad, el horno de convección se apagará cuando se levante el asa. Para volver a encender el horno, vuelva a plegar toda el asa hacia abajo hasta que encaje en su lugar.
10. Precaliente el horno durante 3 minutos antes del uso inicial. Esto quemará cualquier exceso de aceites de fabricación o de embalaje. Tenga en cuenta que el temporizador debe estar activado para que la unidad funcione.
11. Coloque la rejilla superior y/o inferior en el tazón y coloque los alimentos en el centro de la(s) rejilla(s) para la mejor circulación del aire. Siempre deje un espacio de 1 centímetro entre el alimento y el tazón. También deje un espacio de 1 centímetro entre los artículos colocados en la misma rejilla.
12. Ajuste el temporizador utilizando la guía para cocinar con horno de convección (p. 15) como punto de referencia. Ajuste la temperatura de cocción deseada. Las luces indicadoras naranja y verde se encenderán para indicar que la cocción ha comenzado.



13. El temporizador se apagará una vez transcurrido el tiempo preseleccionado y sonará una campanilla para avisar que finalizó el tiempo de cocción.

14. Una vez se haya cocido la comida, ésta se puede mantener caliente bajando la temperatura a 300°F (149°C).

NOTA:

- Todos los tiempos de cocción son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo del tipo de cocción, la temperatura seleccionada y de sus preferencias individuales. Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes de servir. When cooking meats, always check the internal temperatures with a meat thermometer.
- Aunque se puede cocinar casi cualquier alimento que esté congelado, usted tiene la opción de descongelar los alimentos congelados.

Descongelación de los alimentos

El horno de convección descongelará la mayoría de los alimentos. Coloque el alimento en una de las rejillas de alambre y ajuste la perilla de control de temperatura a THAW/WASH (descongelar/lavar). Dé aproximadamente 40 minutos de tiempo de cocción por cada 2.2 libras (1.0 kg). Los artículos grandes, como los trozos enteros de carne, deben ser volteados por lo menos una vez durante el proceso de descongelación. Los líquidos o jugos de los alimentos descongelados deben limpiarse a fondo del tazón antes de cocinar.

Alimentos congelados

Los artículos grandes, como trozos enteros de carne o aves de corral, no se pueden cocinar congelados y deben descongelarse por completo primero. Sin embargo, algunos alimentos se cocinan mejor congelados. Simplemente siga las instrucciones de cocción en el envase como una guía. A menudo es el caso que el tiempo de cocción es más corto en el horno de convección, ya que es más eficiente que un horno convencional.

Tostado

Puede tostar casi cualquier cosa en el horno de convección: pan, bagels, pizza, bollos, y mucho más. Para obtener los mejores resultados, utilice la rejilla superior y ajuste la temperatura entre 430°F y 445°F (221°C y 229°C) según su preferencia. Es poco probable que el alimento que esté tostando tenga que ser volteado a mitad de cocción. La circulación de aire caliente suele tostar ambos lados a la vez.



A asar

Al igual que con el tostado, los artículos a asar debe colocarse en la rejilla superior. La temperatura debe ajustarse entre 430°F y 460°F (221°C y 238°C). Al decidir la mejor temperatura a utilizar, tome en cuenta el espesor del alimento. Un bistec de carne de 3 cm de espesor requerirá una menor temperatura y un mayor tiempo de cocción que un bistec de carne de 1 cm de espesor. También, recuerde que los alimentos congelados como las hamburguesas necesitan más tiempo de cocción. Quizás desee voltear los alimentos a mitad de tiempo del proceso de asado para asegurar un color parejo. No tape la comida mientras la cocina.

Hornear y vapor

La temperatura para cocinar platos descubiertos es por lo general 70°F - 100°F (21°C y 38°C) más baja que en un horno tradicional. No es necesario precalentar en el horno de convección antes de hornear. Por lo común, el centro de la masa del pastel estará húmedo, mientras que las secciones más cercanas al borde de la bandeja de hornear estarán listas primero. Por esta razón, es mejor usar un molde para pasteles con cilindro central o molde de tubo que moldes para pasteles grandes en capas.

Parilla

Para asar a la parrilla desde arriba con un horno de convección, la temperatura debe ajustarse entre 430°F y 480°F (221°C y 249°C). No tape la comida mientras la cocina. Usar la rejilla superior para acercar a la fuente de calor y obtener alimentos más crujientes y dorados. Añada humo líquido de pacana o mezquite para obtener un sabor ahumado. Cualquier condimento deben aplicarse a la superficie de la carne. Si el pescado o la carne es magra, rocíe la rejilla con aceite vegetal antiadherente o un cepíllela con aceite de cocina antes de colocar el pescado o la carne sobre la rejilla para evitar que la comida se pegue a la misma. Para superficies más doradas o más soasadas, ase por ambos lados como con los bistecs gruesos. No es necesario voltear las piezas más delgadas.

Asado

Si lo desea, forre la parte inferior del recipiente con papel de aluminio (dejando un borde de una pulgada alrededor del reborde) para captar los pringues. Para permitir que el aire caliente circule libremente, utilice la rejilla inferior. El aire caliente propulsado cocina la carne de manera uniforme y sella el jugo dentro de la misma. No se requiere voltear ni rociar con los jugos. Se recomienda usar un termómetro de carne; sin embargo, si no se tiene uno, guíese por los tiempos indicados en la tabla incluida en este manual o siga la tabla dada para los hornos convencionales o regulares y reste 75°F (24°C).



Ase pollo entero
Enjuague el pollo a fondo y agregue los condimentos deseados. Se sugieren especias como ajo, pimienta negra y sal. Antes de asar, permita que los condimentos penetren durante unas cuantas horas. La base del tazón puede ser forrada con papel de aluminio para captar los pringues. Ase a 400°F (204°C) durante unos 30 minutos por cada 2.2 libras (1.0 kg).

Ase entero
Con la porción grasosa de cara hacia arriba, coloque la carne directamente sobre la rejilla inferior y sazónela al gusto. La temperatura de asado es por lo general 75°F (24°C) menor que con el asado regular o convencional. El tiempo de cocción depende del tipo y tamaño del asado. Se recomienda el uso de un termómetro para carnes.

Pasteles
Al seleccionar un molde de pastel apropiado, asegúrese de que se ajuste cómodamente dentro del tazón. Siempre coloque el molde de pastel sobre la rejilla inferior y nunca directamente sobre el fondo del tazón. Al utilizar recetas de otras fuentes, deduzca 50°F (10°C) de la temperatura de cocción recomendada. El tiempo de cocción depende por entero del tamaño del pastel que esté preparando, pero es fácil de monitorear su progreso a través del tazón de vidrio transparente.

Galletas y pasteles
Puede utilizar la sartén suya, pero, sin embargo, asegúrese de que sea seguro usarla en un horno de convección como este. Engrase ligeramente la sartén y colóquela en la rejilla inferior. La mejor temperatura para galletas y pasteles es de entre 430°F y 445°F (221°C y 229°C). Los tiempos de cocción varían, pero generalmente son 12 - 15 minutos para las galletas.

Tartas

Coloque las tartas precocidas (no congeladas) sobre la rejilla superior y cocínelas durante aproximadamente 8 - 12 minutos a 430°F (221°C). Las tartas congeladas o sin cocer utilizan la misma posición y temperatura, pero requieren un tiempo de cocción más largo (20 - 25 minutos). El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tamaño y el contenido de la tarta.

Huevos

Huevos duros o pasados por agua son fáciles de cocinar en el horno de convección. Para empezar, no hay que hervir nada. Coloque hasta 6 huevos en la olla y coloque la olla sobre la rejilla superior. Ajuste la temperatura a 400°F (204°C) y ajuste el temporizador a aproximadamente 5 - 6 minutos para huevos pasados por agua o 10 minutos para huevos duros. Siempre utilice las pinzas para retirar cuidadosamente los huevos después de cocerlos.

Bollos de pan

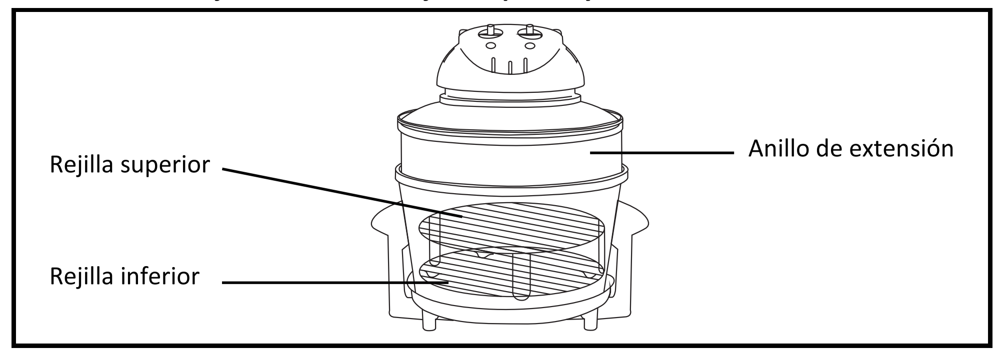
Para calentar bollos de pan recién hechos, envuelva cada bollo en papel de aluminio, colóquelos en la rejilla inferior y caliéntelos a 400°F (204°C) durante 5 - 7 minutos. Si los rollos tienen unos cuantos días de hechos, se pueden refrescar cepillándolos con un poco de leche, colocándolos en la rejilla superior y calentándolos durante 6 - 9 minutos a 350°F (177°C).

Cocción con el anillo de extensión

Si usted necesita cocinar algo de un tamaño más grande como un pollo entero, pavo, pavo relleno, etc., puede colocar el anillo de extensión en la parte superior del tazón. El anillo de extensión aumenta el tamaño del tazón, para así proporcionarle la capacidad extra que necesita para cocinar.

NOTA: Asegúrese de que el anillo de extensión esté correctamente montado antes de usarse.

Unidad con la rejilla inferior, la rejilla superior y el anillo de extensión



La cocción por convección

La cocción por convección combina el movimiento del aire caliente por medio de un ventilador. En muchos casos, la cocción por convección proporciona una cocción significativamente más rápida en comparación con los hornos radiantes convencionales. El ventilador hace circular el aire suavemente a cada parte del alimento, para rápidamente dorar, tostar y sellar la humedad y el sabor. Produce una temperatura uniforme alrededor de todo el alimento, y por lo tanto los cocina de manera más uniforme en comparación con los hornos convencionales que crean puntos calientes y fríos.



Guía para cocinar con horno de convección

NOTA:

- Todos los tiempos de cocción son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo del tipo de cocción, la temperatura seleccionada y de sus preferencias individuales. Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes de servir. Siempre usar un termómetro de carne para las carnes.
- Aunque se puede cocinar casi cualquier alimento que esté congelado, usted tiene la opción de descongelar los alimentos congelados.

Carne	Cantidad	Tiempo de cocción aproximado (en minutos)	Temperatura
Carne de res, sin huesos, asado entero	2.2 – 3.3 lbs.	Vuelta y vuelta: 15 - 20 Medio: 20 - 25 Bien cocida: 25 – 30	400°F (204°C)
Carne de res, asado de costilla, cuarto trasero o paleta	2.2 – 3.3 lbs.	Vuelta y vuelta: 15 - 20 Medio: 20 - 25 Bien cocida: 25 – 30	400° (204°C)
Jamón con hueso y completamente cocido	2.2 – 3.3 lbs.	Medio: 12 – 15	400°F (204°C)
Cerdo, lomo (sin hueso)	2.2 – 3.3 lbs.	Bien cocida: 20 – 25	400°F (204°C)
Lomo con hueso	2.2 – 3.3 lbs.	Bien cocida: 25 - 30	400°F (204°C)

Varios alimentos	Cantidad	Tiempo de cocción aproximado (en minutos)	Temperatura
Pollo entero	5.0 lbs.	70 – 75	400°F (204°C)
Muslos	8 piezas	15	400°F (204°C)
Pescado	10 piezas	7 - 8	480°F (249°C)
Almejas	1.1 lbs.	5 – 7	400°F (204°C)
Camarón	1.1 lbs.	5	480°F (249°C)
Maíz	4 piezas	10	480°F (249°C)
Papa	1.1 lbs.	25	480°F (249°C)

Cochura	tiempo de cocción aproximado (en minutos)	Temperatura
Bizcochos de chocolate y nueces	18 – 20	300°F (149°C)
Bollos	10 – 12	400°F (204°C)
Pasteles (de capas)	18 – 20	300°F (149°C)
Pasteles (pan)	30 – 35	300°F (149°C)
Pan de maíz	18 – 20	350°F (177°C)
Galletas (de masa dejada caer en la bandeja)	8 – 10	325°F (163°C)
Galletas (de masa estirada)	10 – 12	325°F (163°C)
Muffins	12 – 15	350°F (177°C)
Tartas / pasteles de hojaldre / corteza de tarta	8 – 10	400°F (204°C)
Con relleno (sin corteza en la parte superior)	25 – 30	325°F (163°C)
Con relleno (dos cortezas)	35 – 40	350°F (177°C)
Pan, bollos	12 – 15	350°F (177°C)
Barra de pan	25 – 30	325°F (163°C)

NOTA: El proceso de cocción y el tiempo de cocción pueden variar dependiendo de la profundidad y el tamaño de la mezcla o plato que se está preparando.



CUIADO Y MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN

NOTA:

- Desenchufar siempre la unidad del tomacorriente eléctrico y dejar que las partes se enfríen por completo antes de desarmar para limpiar. Nunca sumergir la resistencia o la tapa en el agua ni en otro líquido.
- NO limpie el horno de convección con limpiadores abrasivos, esponjas de acero u otros materiales abrasivos, porque pueden dañar el acabado de el horno de convección.
- NO lave ninguna parte o accesorio del horno de convección en el lavavajillas.

1. Limpiar el producto después de cada uso. Lavar el bol de vidrio con agua jabonosa caliente y secar bien. Limpiar la parte externa de la base con un paño suave húmedo.
2. Si partículas de comida parecieran pegarse a la parte inferior y/o a los lados del interior del tazón de vidrio, puede utilizar la función THAW/WASH (descongelar/lavar). Llene el horno de convección con agua jabonosa y asegúrese de que el contenido no entrará en contacto con el elemento de calentamiento. Ajuste la perilla de control de temperatura al ajuste THAW/WASH (descongelar/lavar) para aproximadamente 10 minutos y una vez transcurrido el tiempo, abra cuidadosamente la tapa y espere a que el tazón de vidrio se enfríe antes de vaciar el líquido en su interior.
3. Lave el tazón de vidrio de nuevo en agua limpia y tibia para eliminar los residuos de jabón y restos de comida. Séquelo a fondo.
4. Para limpiar la tapa y la carcasa del motor, limpie ambos con un paño húmedo suave. Use un detergente suave si fuese necesario.
5. Los accesorios se pueden lavar en agua caliente jabonosa.
6. Guardar en un lugar seco y fresco.



GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada Horno de convección nueva no tiene defectos de materiales ni de mano de obra y acepta reparar cualquier defecto o proporcionar un repuesto nuevo, a discreción de la compañía, de cualquier parte de la unidad que presente algún defecto durante el período de garantía. Los gastos de repuestos y mano de obra está cubiertos para esta unidad durante un período de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o factura de compra con fecha para obtener los servicios de la garantía, el reemplazo o el reembolso.

Esta garantía cubre los electrodomésticos en uso dentro del territorio continental de los Estados Unidos, Hawái y Puerto Rico. Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Daños ocurridos durante el transporte o debidos a una instalación inadecuada.
- Daños debidos a uso indebido o abuso.
- Pérdida de los contenidos debido a falla de la unidad.
- Reparaciones efectuadas por agentes de servicio no autorizados.
- Llamados al servicio de reparación que no se deban a fallas de materiales o mano de obra, como instrucciones sobre el uso adecuado del producto o instalación inadecuada.
- Cambio o reprogramación de fusibles o interruptores de circuitos eléctricos en el hogar.
- Falla del producto si se utiliza para otros fines fuera de los específicos.
- Costos de disposición por toda unidad fallada no devuelta a la fábrica.
- Costos de envío/instalación incurridos como resultado de una unidad que no funciona según lo especificado.
- Gastos de viaje y trasporte para el servicio del producto si el aparato está ubicado en un lugar remoto donde el servicio de un técnico autorizado no está disponible.
- El retiro y la instalación nueva del aparato si la instalación está en un lugar inaccesible o no está instalado según las instrucciones de instalación publicadas.
- Los reintegros por productos que no tienen reparación se limitan al precio pagado por la unidad según el recibo de compra.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía es válida exclusivamente para el comprador original y no se extiende a ningún otro propietario o propietarios subsiguientes.

LIMITACIONES DE RECURSOS Y EXCLUSIONES

La reparación del producto según los términos del presente es su recurso único y exclusivo bajo esta garantía limitada. Todas y cualquier garantía implícita, incluida la comerciabilidad y aptitud para un fin particular se limitan por la presente a un año o el período menor autorizado por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable de los daños incidentales o contingentes y ningún representante o persona está autorizada a asumir en nombre nuestro ninguna responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia el consumidor puede devolver esta unidad a la fábrica sin contar con la autorización previa por escrito de MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o contingentes o las limitaciones o garantías implícitas. Esta garantía le da derechos legales específicos y pueden corresponder otros derechos que varíen de un estado a otro.

Modelo	Partes	Mano de obra	Tipo de servicio
EWGC12W3	Un año	Un año	Lleve adentro

Para solicitar servicio o ayuda llame al **888-775-0202**, o visítenos en **www.mcappliance.com** para solicitar el servicio de la garantía o pedir repuestos.





Distribuido por CNA International, Inc. realiza negocios bajo el nombre de MC Appliance Corporation.
Wood Dale, Illinois U.S.A.
U.S. 1-888-775-0202